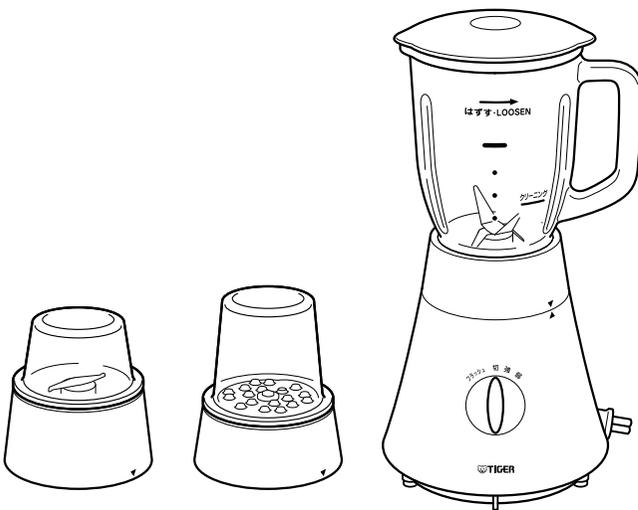


タイガー ミキサー & ミル

(おろし機能つき)

取扱説明書 保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みく
ださい。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られ
るところに必ず保管してください。



点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくくと便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
TEL ()			

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません)

もくじ

はじめに

便利な機能 2

1 安全上のご注意 3

2 お使いになる前に 6

おいしく調理するための
コツとご注意 10

使いかた

3 ミキサーの使いかた 12

4 ミル・お茶ミル・
おろしの使いかた 14

レシピ 17

5 お手入れのしかた 27

困ったときは

6 故障かな?と思ったら 29

その他

仕様 30

消耗品について 31

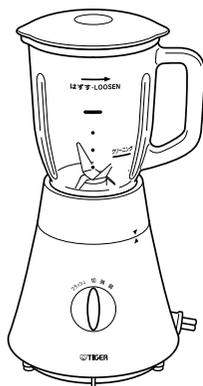
保証とサービスについて 31

連絡先 31

今日からはじめる 元気いっぱい栄養まるごと食生活。

便利な機能

ミキサー機能



ミキサーカッターで
**野菜や果物を
なめらかにかくはんします。**

毎日とりたいビタミン、ミネラル、食物繊維。ミキサー機能で、野菜や果物の栄養がぎゅっと詰まったなめらかジュースに早変わり。また、スープづくりやお料理の下ごしらえにも活用できます。



トマトジュース

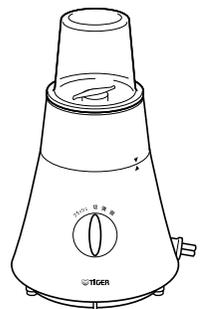


コーンポタージュ



チーズケーキ

ミル機能



ミルカッターで
**乾物類は粉末に、
加熱した食品は
ペースト状にできます。**

粉末はさらさらに、ペースト状にすればきめ細かいなめらかな仕上がりに。栄養満点のふりかけや離乳食、生クリーム作りにもびったりです。また、コーヒーミルとして、コーヒー豆も手軽に挽けて便利です。



かつおと鮭と煮干しのふりかけ



ホイップクリーム



黒ごまマヨネーズ



コーヒー豆



煮干し



かつおぶし

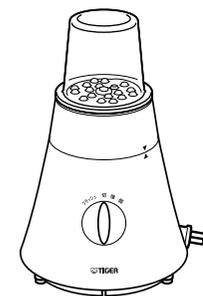
お茶ミル専用カップにつけかえて、
緑茶葉を粉末緑茶にできます。

粉末緑茶としてそのまま飲んだり、いろいろな料理の下ごしらえとして利用すると、緑茶の栄養が100%とれて効果的です。



緑茶

おろし機能



おろしカッターで
**面倒な大根おろしや
おろし生姜も手早くつくれます。**

大根おろしやしょうが、小さなんにくを擦りおろしたいときも、簡単に手早く擦りおろせてとっても便利。お料理の幅がぐっと広がります。



みぞれ鍋



冷やっこ

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

- この絵表示は行為を「禁止」する内容です。
 (分解禁止)
- この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。
 (強制・指示) (差し込みプラグを抜く)

警告

- 改造はしない。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしない。火災・感電・けがの原因。修理は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口までご相談ください。
- 交流100V以外では使用しない。火災・感電の原因。
- 電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど) 火災・感電の原因。
- 濡れた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。感電やけがをするおそれ。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。やけど・感電・けがをするおそれ。
- 差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。火災の原因。



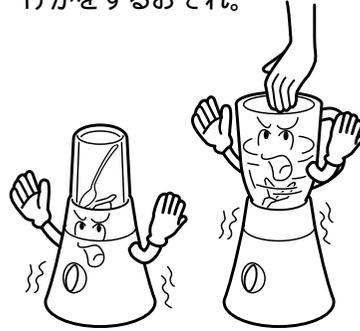
警告



本体を水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電のおそれ。



運転中に、ふたを開けたり、カップの中へ指、スプーン、はし等調理材料以外を入れない。けがをするおそれ。



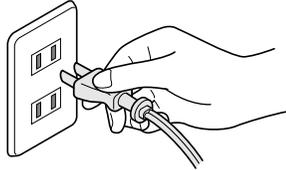
ミキサー・カッター・ミル・カッター・おろし・カッターや、本体の回転部を露出したままで運転しない。けがをするおそれ。



注意



必ず差し込みプラグを持って引き抜く。感電やショートして発火する原因。



安全スイッチを細い棒などで押さない。回転部が回転し、けがをするおそれ。



使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



ミキサー・カッター・ミル・カッター・おろし・カッターは鋭利なので、直接手を触れない。けがの原因。



スイッチ「切」を確かめてから、差し込みプラグを抜き差しする。けがの原因。



部品の取り付け、取りはずしやお手入れするときは、スイッチを「切」にして差し込みプラグを抜く。けがをするおそれ。



不安定なところでは使用しない。けがの原因。



注意



運転中に移動させない。けがの原因。



運転中にカップ、ふたの取り付け、取りはずしは行わない。けがの原因。

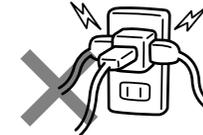


40 以上の熱い材料は、カップに入れない。ふきこぼれによるやけどや、カップの割れによるけがの原因。



お願い

タコ足配線はしない。火災のおそれ。



変形や破損など、異常があるときは使用しない。感電のおそれ。

製品に強い衝撃を与えない。感電・けが・故障・破損の原因。



本体底部のすき間にピンや針金などの金属部など、異物を入れない。感電や異常動作によるけがのおそれ。

テーブルの端などに置かない。落下して、故障やけがをする原因。

残った調理物をカップの中に入れてままで保存しない。故障の原因。

カラ運転はしない。故障の原因。

スイッチのつまみを固定したり、まわし過ぎたりしない。故障の原因。

次のような場所では使用しない。
 ・水や油のかかりやすいところ。
 ・湿気の多いところ。
 ・火気の近く。
 ・直射日光が長時間当たるところ。
 ショート・感電のおそれ、変形・故障の原因。

ミキサーのくり返し運転は4分ごとに、ミル・お茶ミル・おろしのくり返し運転は1分ごとに、2分以上間隔をあけてから使用する。故障の原因。

本製品を業務用として使用しない。故障の原因。

氷のみでの運転(かき氷など)はしない。カッターが破損し、故障の原因。

大きな氷や、市販の氷などは使わない。カッターが破損し、故障の原因。

ミキサー専用カップに、ミルカップ台をつけない。(P8参照) 調理物がもれたり、故障の原因。

ミル・おろし兼用カップに、ミキサーカップ台をつけない。また、お茶ミル専用カップに、ミキサーカップ台・おろしカップ台をつけない。(P9参照) 調理物がもれたり、故障の原因。

使用後は必ずお手入れする。故障の原因。

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき

ご使用前に、本体以外の各部品を洗ってください。(P27・28参照)

ミキサーの場合

野菜や果物をなめらかにかくはんし、ジュースやスープなどがつくれます。

注ぎ口

ミキサー専用カップ

約700mL(最大目盛)
約550mL
約400mL
約250mL(最小目盛)
液体を加えて約700mL以下で
ご使用ください。

パッキン

ミキサーカッター

ミキサーカップ台
(ミキサー専用)

ミル・おろし兼用カップ、お茶ミル専用カップを取りつけて使用しないでください。

回転部

スイッチ
「弱」「強」「切」
「フラッシュ」

本体

ふた

突起部

とっ手

ミキサーカップセット

ふたのはずしかた
ふたの突起部を押し上げる。



安全スイッチ

カップセットが本体に取りつ
けられていない状態、または
確実に取り付けられていない
状態でスイッチを入れた場合
は、安全スイッチが働いて運
転しません。
また、カップ台だけを取りつ
けても運転しません。

電源コード

出すとき 差し込みプラグを持って引く。
色テープ以上は引き出さない。

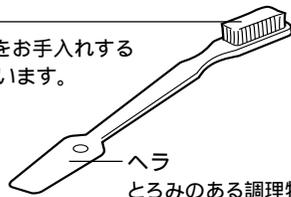
収納するとき 差し込みプラグを持ち、少し引い
て戻すと巻き込まれる。
ねじれていると巻き込まれない
ので、ねじれをなおす。

差し込みプラグ

付属品の確認

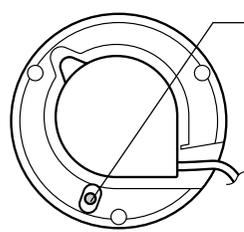
ヘラつきブラシ

ブラシ
カッターをお手入れする
ときに使います。



ヘラ
とろみのある調理物を取り出すと
きなどに使います。

リセットスイッチ
モーター保護装置が
働いて運転が停止し
たときに押します。
(P16参照)



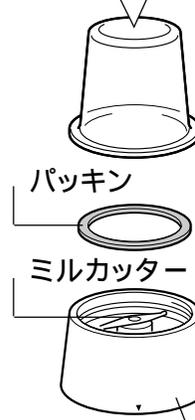
ミルの場合

乾物類は粉末に、加熱した食品
はペースト状にできます。

ミル・おろし 兼用カップ



P21~24に
記載の分量以下で
ご使用ください。



ミルカップセット



ミルカップ台
(ミル専用)
ミキサー専用カップ
を取りつけて使用し
ないでください。

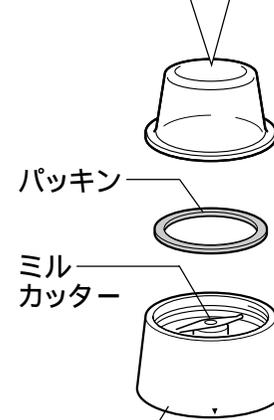
お茶ミルの場合

緑茶葉を粉末緑茶にできます。
(茶葉擦り専用)

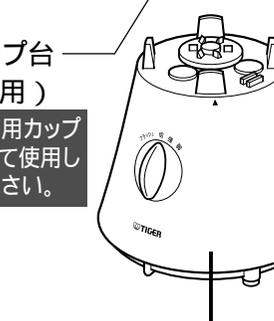
お茶ミル専用カップ



半分以下で
ご使用ください。



お茶ミルカップセット



本体

本体はミキサーと共通です。

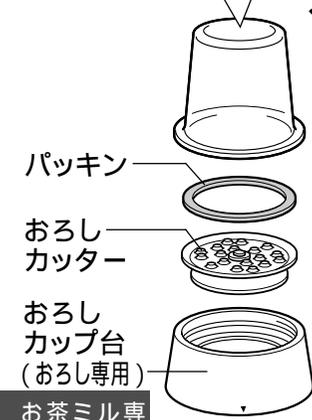
おろしの場合

大根おろしやおろししょうがなど
がつかれます。

ミル・おろし 兼用カップ



P25・26に
記載の分量以下で
ご使用ください。



おろしカップセット



お茶ミル専
用カップを
取りつけて
使用しな
いでくださ
い。

説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、右記の意味があります。



おいしく調理するためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を記載しています。

はずしかた・つけかた(ミキサーカップセット)

注意 ミキサーカッターは鋭利なので直接手を触れない。

はずしかた

1 ミキサーカップ台を押さえ、ミキサー専用カップを図の方向にまわしてはずす。



2 パッキンを竹串などの先が細く、長いものではずす。

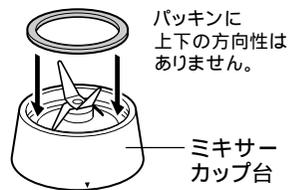
注意 金属製の金串などは使用しないでください。パッキンが破れるおそれがあります。



つけかた

1 ミキサーカップ台にパッキンをはめる。

注意 必ずパッキンをはめてください。



2 ミキサーカップ台を押さえ、ミキサー専用カップを図の方向にまわしてしめる。



注意 ミキサー専用カップは、確実に取りつけてください。

ミキサーカップセットをつける時のお願い
ミキサー専用カップは、ミキサーカップ台に取りつけてご使用ください。

注意 ミキサー専用カップに、ミルカップ台をつけないでください。調理物がもれたり、故障の原因になります。



はずしかた・つけかた(ミルカップセット・お茶ミルカップセット・おろしカップセット)

注意 ミルカッター・おろしカッターは鋭利なので直接手を触れない。

はずしかた

カップを押さえ、カップ台をまわしてはずし、パッキンはずす。

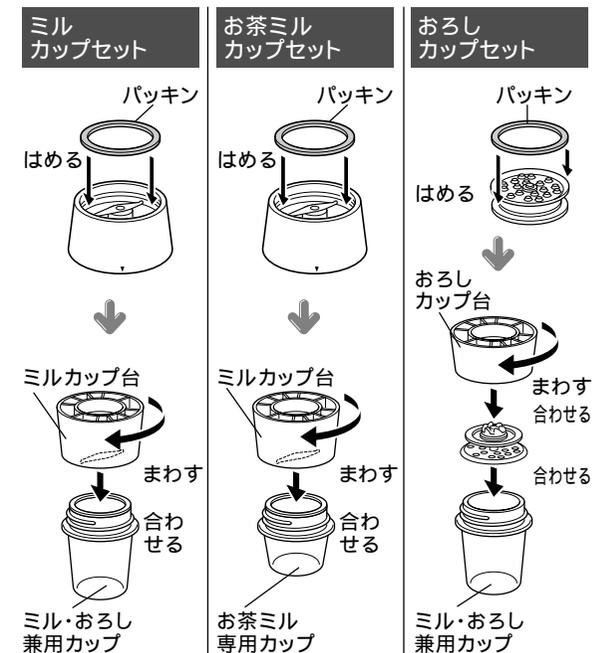


注意 ミルカップセット・お茶ミルカップセットのパッキンはずすときは、金属製の金串などを使用しないでください。パッキンが破れるおそれがあります。

つけかた

カップ台にパッキンをはめた後、カップを押さえ、カップ台をまわしてつける。

パッキンに上下の方向性はありせん。

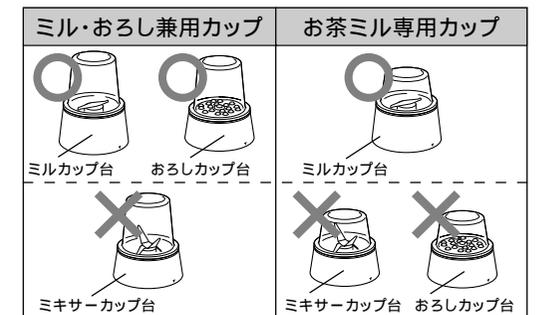


注意 必ずパッキンをはめてください。カップは確実に取りつけてください。

ミルカップセット・お茶ミルカップセット・おろしカップセットをつける時のお願い

ミル・おろし兼用カップは、ミルカップ台またはおろしカップ台を取りつけてご使用ください。
お茶ミル専用カップは、ミルカップ台を取りつけてご使用ください。

注意 ミル・おろし兼用カップに、ミキサーカップ台をつけないでください。また、お茶ミル専用カップに、ミキサーカップ台・おろしカップ台をつけないでください。調理物がもれたり、故障の原因になります。



ミキサー機能

新鮮な材料を選びましょう



材料の皮やしん、種やへたは取りましょう

やわらかい材料は2～3cm角に切りましょう



みかんは、皮をむいて子房にしましょう



かたい材料は1cm角に切りましょう

大きいとうまくかくはんできないことがあります。



葉菜類はよく洗い、2cm角に切りましょう

必ず水、牛乳などの液体を入れましょう



40 以上の熱い材料は、必ず冷ましてから入れましょう

氷は2.5cm角以内の角氷を使いましょう

大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。

材料を入れる順序

液体 水分を含むやわらかい材料 かたい材料
角氷

かたい材料や角氷を先に入れると、カッターが引っ掛かって運転が止まる場合があります。

たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、牛乳 りんご にんじん 角氷の順に入れる



調理できない材料の例(ミキサー)

故障や破損の原因になりますので、下記のような材料は調理しないでください。

ねばりの強い材料
(とろろいもなど)

とろろいもは、おろしの場合には調理できます。



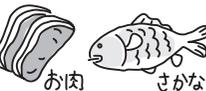
水分の少ない材料
(ゆでたじゃがいもなど)



かたい材料・乾燥した材料
(冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など)



肉・魚類



必ずミキサー専用カップの最大容量(液体を加えて約700mL)以下で使用しましょう

くり返して使うときは、4分ごとに2分以上休ませましょう

作ったジュースはできるだけ早めに飲みましょう



ミル機能・おろし機能

ドライメニューを作るときは・・・

ミルカップセットで、小魚や海藻のミネラルたっぷりのふりかけなどが作れます。

材料は乾燥した状態の物を使いましょう。

干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使いましょう。

乾燥わかめなどは、細かく(1cm程度)切って使いましょう。

湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし十分に冷ましてから使いましょう。



ウェットメニューを作るときは・・・

ミルカップセットで、卵をつかった自家製マヨネーズや、離乳食、流動食などが作れます。

水分には、煮汁、ダシ汁、牛乳などを使いましょう。魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除きましよう。

魚・野菜などは必ず加熱調理してやわらかくし、細かくしましよう。

(野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。)

野菜は1cm角に切りましよう。

ほうれん草などはゆでてから切りましよう。



粉末緑茶を作るときは・・・

お茶ミルカップセットで、粉末緑茶が作れます。

お好みの緑茶で作らましよう。

茎の多い緑茶は、茎を取り除いてから粉碎しましよう。



おろしメニューを作るときは・・・

おろしカップセットで、果物や野菜のおろしが作れます。おろす材料により、皮・しん・種・へたを取り除きましよう。

かたい材料は1cm角に切りましよう。

やわらかい材料は2～3cm角に切りましよう。



調理できない材料の例(ミル・おろし)

故障やうまく調理できないおそれがありますので、下記のような材料は調理しないでください。

非常にかたい材料(塊のかつおぶし・昆布・氷砂糖など)

漢方薬類

肉・魚類のミンチ

野菜のみじん切り

冷凍食品

乾燥させた果物類

(レーズンなど)



お茶ミルカップセットは、緑茶葉専用のため、緑茶葉以外の材料は調理しないでください。

40 以上の熱い材料は、必ず冷ましてから入れましよう

くり返して使うときは、1分ごとに2分以上休ませましよう

調理したものは早めに食べましよう

すぐに食べない場合は、高温多湿の場所を避け、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなど、早めに使いきりましよう。

3 ミキサーの使いかた

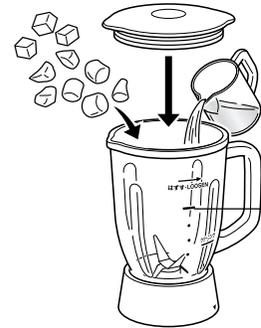
おいしく調理するためのコツとご注意(P10)をご参照ください。

1 ミキサーカップセットに材料を入れ、ふたをする

液体 やわらかい材料 かたい材料
角氷の順に入れる。



必ず水、牛乳などの液体を入れてください。
40 以上の熱い材料は入れないでください。
ふたは確実にセットしてください。



液体を加えて約700mL以下で
ご使用ください。

2 スイッチが「切」になっていることを確認する



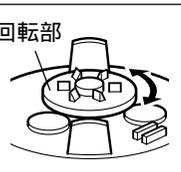
スイッチが「切」になっていることを必ず確認してください。
「強」または「弱」に合わせた状態でミキサーカップセットを本体に取りつけると、急に運転してけがや故障の原因になります。



3 ミキサーカップセットを本体に取りつける

ミキサーカップセットと本体にある と の
印を合わせる。

ミキサーカップセットがぐらついて 回転部
取り付けにくい場合は、本体の回転部を少しまわしてから取りつけてください。



傾きのないように確実に取りつけてください。
ミキサーカップセットには、取り付けの方向性がありますのでご注意ください。



と の印を
合わせる

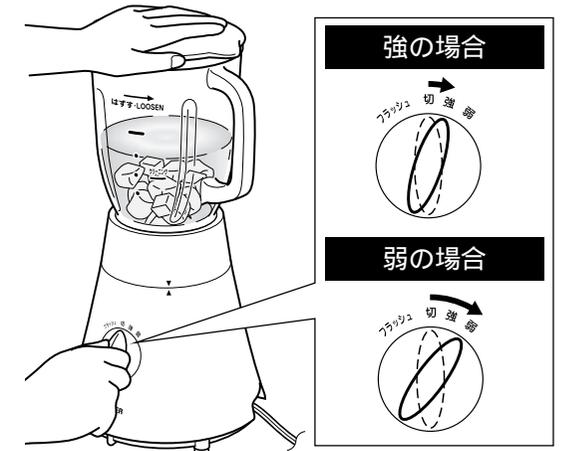
4 差し込みプラグをコンセントに差し込む

5 ふたを押さえながら、スイッチを「強」または「弱」に合わせる

運転の「強」「弱」、かくはん時間の目安は、
P17～20のレシピをご参照ください。



必ずふたをし、ふたを押さえながら運転をしてください。材料や氷などが飛び出すことがあります。
異常音や振動が大きいときや、使用中に運転が止まりそうなどとき、ミキサーカッターが回転しないときは、スイッチを切り、材料を減らしてください。
運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上間隔をあけてから使用してください。
途中で材料を加えるときは、スイッチを切ってから材料を入れてください。
ミキサーカッターが回転しにくい場合は、水分を加えてください。



フラッシュスイッチについて

「フラッシュ」に合わせている間だけ運転します。(手を離すと「切」に戻ります。)
作ったジュースが分離したときのかくはんなどに使います。



6 できあがったら調理物を取り出す

スイッチを「切」に合わせる。



回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずし、ふたをはずす。



調理物を取り出す。

取り出しにくいときは、へらつきブラシなどでかき出します。



7 使用後は、差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する

4 ミル・お茶ミル・おろしの使いかた

おいしく調理するためのコツとご注意(P11)をご参照ください。

1 ミル・おろし兼用カップ(お茶ミル専用カップ)に材料を入れ、カップ台をまわして確実にしめる。



各カップセットは、必ずパッキンをはめてください。(P9 参照)
ミル・おろし兼用カップ・お茶ミル専用カップの最大容量(P11・21 ~ 26 参照)以下でご使用ください。

ミルカップセットを使用

ドライメニューの場合

材料は乾燥した状態のものを入れる。

下ごしらえ
湿気のある材料は、フライパンや電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ます。



乾燥わかめなどは、細かく切る。

ご注意

材料は十分に乾燥させ、冷ましてからご使用ください。

ワンポイント ドライメニュー例や、分量の目安はP21~23参照。

ミルカップセット



ウェットメニューの場合

材料と水分(ダシ汁など)を入れる。

下ごしらえ
魚などは、皮や骨を取り除き、加熱調理して細かくほぐす。野菜は細かく切る。(ほうれん草などはゆでてから切る。)

ご注意

魚・野菜などの材料は加熱調理し、やわらかくしたものを使用してください。(野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。)
40 以上の熱い材料は入れないでください。

ワンポイント ウェットメニュー例や、分量の目安はP23・24参照。

ミルカップセット



お茶ミルカップセットを使用

粉末緑茶の場合

乾燥した緑茶葉を入れる。

下ごしらえ
茎の多い緑茶は、茎を取り除く。

ご注意

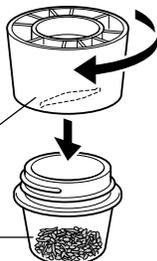
緑茶葉以外の材料を、お茶ミルカップセットで調理しないでください。

ワンポイント 緑茶葉の分量の目安は、P22参照

お茶ミルカップセット

ミル
カップ台

お茶ミル
専用カップ



おろしカップセットを使用

おろしメニューの場合

おろす材料を入れる。

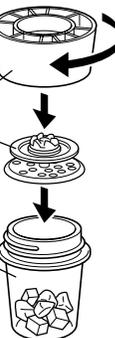
下ごしらえ
材料は細かく切る。

ワンポイント ・おろしメニュー例や分量の目安は P25・26 参照。
・おろす材料により、皮・しん・種・へたを取り除いてください。

おろしカップセット

おろし
カップ台

ミル・おろし
兼用カップ



2 スイッチが「切」になっていることを確認する



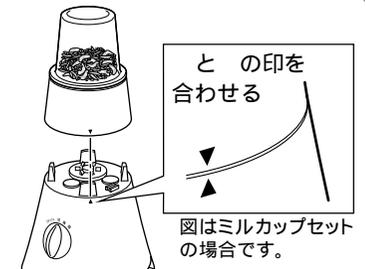
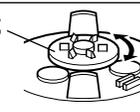
スイッチが「切」になっていることを必ず確認してください。「強」または「弱」に合わせた状態でミルカップセット(お茶ミルカップセット・おろしカップセット)を本体に取り付けると、急に運転してけがや故障の原因になります。



3 カップセットを本体に取りつける

カップ台と本体にある と の印を合わせる。

カップ台がぐらついて取り付けにくい場合は、本体回転部の回転部を少しまわしてから取り付けてください。



傾きのないように確実に取り付けてください。カップ台には、取り付けの方向性がありますのでご注意ください。

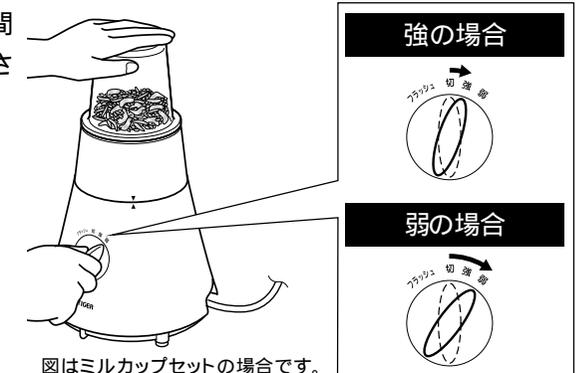
4 差し込みプラグをコンセントに差し込む

5 カップを押さえながら、スイッチを「強」または「弱」に合わせる

運転の「強」「弱」、粉碎(かくはん・おろし)時間の目安は、P21 ~ 26 のレシピをご参照ください。

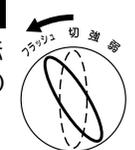


必ずカップを押さえながら運転をしてください。異常音や振動が大きいときや、使用中に運転が止まりそうなおとき、カッターが回転しないときは、スイッチを切り、材料を減らしてください。運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は、1分ごとに2分以上間隔をあけてから使用してください。



フラッシュスイッチについて

「フラッシュ」に合わせている間だけ運転します。(手を離すと「切」に戻ります。) かつおぶし(花がとお)などを粉末にする場合などに使います。



6 できあがったら調理物を取り出す

スイッチを「切」に合わせる。

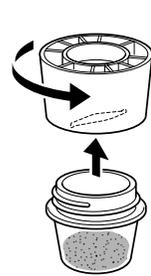


回転が完全に止まってから手を離し、カップセットを本体からはずす。

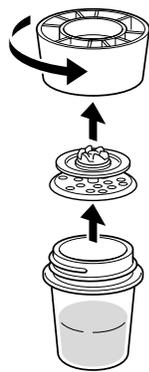
調理物を取り出す。
取り出しにくいときは、ヘラなどで落としてください。



ミルカップセット



お茶ミルカップセット



おろしカップセット

7 使用後は、差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する

モーター保護装置が作動して、運転が停止したときは・・・

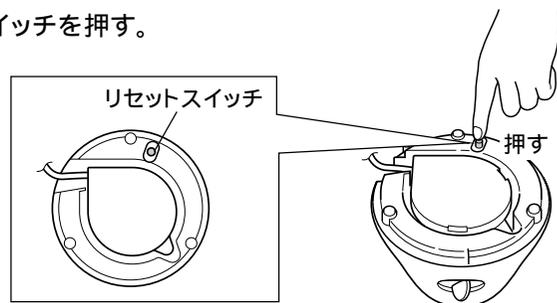
材料を多く入れた場合や、調理できない材料(P11参照)を入れた場合などに、モーターを保護するためにモーター保護装置が働き、運転が停止します。このような場合は、下記の要領で処置してください。

リセットのしかた(モーター保護装置が作動した場合)

1 スwitchを「切」にし、差し込みプラグを抜く。

2 材料を減らす。
調理できない材料は取り除く。
カッターのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。

3 リセットスイッチを押す。



4 P14～16の要領で、再度運転する。

またすぐに運転が停止する場合は、2分くらい休ませてから使用してください。
以上の処置をしてもたびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

レシピ RECIPE

CONTENTS

- ミキサー機能メニュー…………… 17～20
- ミル機能メニュー…………… 21～24
- おろし機能メニュー…………… 25・26

必ず記載している分量以下で作ってください。
(量が多い場合、あふれることがあります。)
氷は、家庭用冷蔵庫の製氷器で作った約2.5cm角以内の角氷を使用してください。
おいしく調理するためのコツとご注意は10・11ページ、使いかたは12～16ページをお読みください。



使いかた



ミキサー機能メニュー

(ミキサーカップセットを使用)



ジュースの材料を入れるときは…
必ず材料の番号の順番にミキサーカップセットに入れてください。

健康
ジュース

にんじん・りんごジュース

- 材 料 (約2人分)
1. 牛乳…180mL
 2. りんご…中1/4個(約50g)
 3. にんじん…中1/4個(約50g)
 4. 角氷…3個(約45g)

- 下ごしらえ
- ・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。
 - ・にんじんは皮をむいて1cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分～1分30秒



小松菜・りんごジュース

- 材 料 (約2人分)
1. 牛乳…180mL
 2. 小松菜…40g
 3. りんご…中3/8個(約75g)
 4. レモン汁…1～2滴
 5. 角氷…3個(約45g)

- 下ごしらえ
- ・小松菜は、よく洗い、2cm角に切る。
 - ・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分

ピーマンジュース

- 材 料 (約2人分)
1. 飲用ヨーグルト…180mL
 2. キャベツ…50g
 3. ピーマン…2個(約50g)
 4. レモン汁…1～2滴
 5. 角氷…3個(約45g)

- 下ごしらえ
- キャベツ、ピーマンはよく洗い、2cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分30秒



ミキサー機能メニュー

(ミキサーカップセットを使用)

キャベツ・りんご・パイナップルジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 飲用ヨーグルト…160mL
 2. キャベツ…60g
 3. パイナップル…40g
 4. りんご…中1/4個(約50g)
 5. レモン汁…1~2滴
 6. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
 ・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
 ・パイナップルは皮をむき、2~3cm角に切る。
 ・りんごは皮をむいてしんを取り、2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で1分~1分30秒

キャベツ・グレープフルーツジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 冷水…20mL
 2. グレープフルーツ…3/4個(約220g)
 3. キャベツ…60g
 4. はちみつ…大さじ1/2

下ごしらえ
 ・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
 ・グレープフルーツは皮をむいて果肉だけを取り出し、2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分



トマトジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 冷水…50mL
 2. トマト…中1.5個(約200g)
 3. レモン汁…1~2滴
 4. 塩…ひとつまみ
 5. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ トマトはよく洗い皮をむき、2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分



生アロエジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 飲用ヨーグルト…140mL
 2. パイナップル…70g
 3. 生アロエ…50g
 4. オリゴ糖…小さじ1
 5. レモン汁…1~2滴
 6. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
 ・パイナップルは皮をむき、2~3cm角に切る。
 ・生アロエはよく洗い、とげを取って2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分

豆乳イチゴジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 豆乳…100mL
 2. 牛乳…80mL
 3. イチゴ…7個(約100g)
 4. オリゴ糖…小さじ1
 5. レモン汁…1~2滴
 6. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ イチゴは洗ってへたを取り、2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分

バナナジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 牛乳…180mL
 2. バナナ…3/4本(約80g)
 3. 黒砂糖(粉末タイプ)…小さじ2
 4. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ バナナは皮をむいて1cm幅に切る。

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分

果物
ジュース



ミキサー機能メニュー

(ミキサーカップセットを使用)

ミックスマグジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 牛乳…80mL
 2. 缶詰のシロップ…大さじ1/2
 3. ミカン(缶詰)…40g
 4. 黄桃(缶詰)…40g
 5. バナナ…1/2本(約50g)
 6. りんご…中1/8個(約20g)
 7. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ
 ・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
 ・黄桃(缶詰)は2~3cm角に切る。
 ・りんごは皮をむいてしんを取り、2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分



おやつ系
ジュース

抹茶ジュース

- 材 料** (約2人分)
1. 牛乳…160mL
 2. 豆乳…120mL
 3. 抹茶…小さじ2
 4. 黒砂糖(粉末)…大さじ1/2
 5. 角氷…3個(約45g)

かくはん時間 スイッチ「弱」で約1分

さつまい芋ミルク

- 材 料** (約2人分)
1. 牛乳…200mL
 2. さつまい芋…70g
 3. 黒砂糖(粉末タイプ)…大さじ1/2
 4. 塩…ひとつまみ
 5. 角氷…3個(約45g)

下ごしらえ さつまい芋はゆでて皮をむき、2~3cm角に切る。

かくはん時間 スイッチ「強」で約1分

デザート系
メニュー

チーズケーキ

- 材 料** (18cm丸型1個分)
- | | |
|---------------|----------------|
| <クッキー生地> | <チーズケーキ生地> |
| グラハムクラッカー…60g | クリームチーズ…200g |
| 無塩バター…30g | サワークリーム…40g |
| | 砂糖…80g |
| | 卵…3個 |
| | 生クリーム…100mL |
| | レモン皮・汁…1/2個分 |
| | コーンスターチ…大さじ1.5 |

作りかた

<クッキー生地>

- ①無塩バターは室温に戻してボマード状にする。
- ②グラハムクラッカーをビニール袋に入れて細かく砕く。
- ③①と②をボールに入れ、よく混ぜる。
- ④③を型の底に敷きこみ、冷蔵庫で冷やしておく。

<チーズケーキ生地>

- ①クリームチーズは室温に戻してやわらかくしておく。
- ②サワークリーム・砂糖・卵を合わせてミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
- ③混ぜた②にクリームチーズを入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
- ④③に生クリームを入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
- ⑤④が均一に混ざり合ったら、レモン汁とすりおろしたレモンの皮、コーンスターチを加えてスイッチ「弱」で約30秒かくはんする。
- ⑥クッキー生地を敷きこんだ型に⑤を流し、160 のオープンで約50分焼く。
- ⑦焼き上がった型ごと常温に置いて充分にあら熱をとり、冷蔵庫に入れて約2時間冷やす。



使
い
か
た



ミキサー機能メニュー (ミキサーカップセットを使用)

デザート系 メニュー

バナナアイス

- 材料** (約4人分)
1. 生クリーム(動物性)・・・200mL
 2. 卵・・・1個
 3. 砂糖・・・30g
 4. バナナエッセンス・・・少々

- 作りかた**
- ①材料を番号順にミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約1分30秒かくはんする。
 - ②金属製の容器などに①を入れ、冷凍庫で約3～4時間冷やし固める。

バナナシェイク

- 材料** (約2人分)
1. 牛乳・・・110mL
 2. 卵黄・・・1個
 3. 砂糖・・・小さじ1
 4. バナナアイスクリーム・・・170g
 5. 角氷・・・3個(約45g)

かくはん時間 スイッチ「強」で約50秒

ワンポイント お好みでイチゴやバナナを入れると、イチゴシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。(イチゴは洗ってへたを取る。バナナは皮をむいて1cm幅に切る。どちらも入れる順番は卵黄の後にしてください。)



スープ メニュー

コーンポタージュ

- 材料** (約2人分)
- コーン(缶詰)・・・220g
 コーン汁(缶詰)・・・110mL
 コンソメスープ・・・100mL
 牛乳・・・80mL
 生クリーム・・・20mL
 塩・こしょう・・・少々
 クルトン・・・お好みで
 パセリ・・・お好みで

作りかた

- ①コンソメスープ・コーン・コーンの汁をミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約3分かはんする。
- ②①を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。味をみて塩・こしょうで調節する。
- ③焦げないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火をとめて生クリームを加えて混ぜる。
- ④容器に入れて、お好みでクルトンやパセリのみじん切りをかける。

かぼちゃスープ

- 材料** (約2人分)
- 玉ねぎ・・・35g
 バター・・・10g
 かぼちゃ・・・150g
 コンソメスープ・・・400mL
 牛乳・・・100mL
 塩・こしょう・・・少々
 クルトン・・・お好みで

作りかた

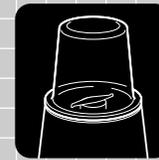
- ①玉ねぎは薄切りにする。かぼちゃは皮と種を取り、2～3cm角に切る。
- ②鍋にバターを入れて玉ねぎを炒め、かぼちゃを加えて炒める。
- ③②にコンソメスープを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
- ④③を冷まし(39以下)、ミキサーカップセットに入れ、スイッチ「強」で約1分かはんする。
- ⑤④を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。味をみて塩・こしょうで調節する。
- ⑥容器に入れて、お好みでクルトンをかける。

ほうれん草スープ

- 材料** (約2人分)
- 玉ねぎ・・・50g
 バター・・・15g
 薄力粉・・・大さじ1
 コンソメスープ・・・200mL
 ほうれん草・・・100g
 牛乳・・・150mL
 塩・こしょう・・・少々
 生クリーム・・・50mL

作りかた

- ①玉ねぎは薄切りにする。鍋にバターを入れて、玉ねぎを炒める。
- ②①に薄力粉を加えて炒める。
- ③②にコンソメスープを加え煮立てる。
- ④③を冷まし(39以下)、ほうれん草といっしょにミキサーカップセットに入れて、スイッチ「強」で約1分30秒かくはんする。
- ⑤④を鍋に移して牛乳を加え、煮立たせ、味をみて塩・こしょうで調節する。
- ⑥容器に入れて、生クリームをかける。



ミル機能メニュー (ミルカップセットを使用)

ドライメニュー

かつおぶし



- 材料**
 かつおぶし・・・10g

下ごしらえ
 削ってあるもの(花がつか)を使用する。

粉碎時間
 スイッチ「強」で20～30秒

ご注意
 かつおぶしの塊を入れないでください。故障の原因になります。

ワンポイント 花がつかが空回りする場合、フラッシュスイッチで粉碎してください。(P15参照)



煮干し



- 材料**
 煮干し・・・30g

下ごしらえ
 大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから小さくちぎる。

粉碎時間
 スイッチ「強」で20～30秒

干し椎茸



- 材料**
 干し椎茸・・・10g

下ごしらえ
 細かく切ってから乾燥してあるものを使う。または丸ごとのものを細かく切る。

粉碎時間
 スイッチ「強」で20～30秒

ご注意
 丸ごとのままの干し椎茸を入れないでください。故障の原因になります。

コーヒー豆



- 材料**
 コーヒー豆・・・30g

粉碎時間
 スイッチ「強」で10～20秒
 (ドリップ式コーヒーメーカー用のあらさ)

ワンポイント 粉碎時間を調整してお使いの器具に合ったお好みのあらさに挽いてください。



天然だし素材を丸ごと碎いて「粉だし」が出来ます。

素材写真はイメージです。



ミル機能メニュー

(ミルカップセットを使用)

ドライメニュー

ドライメニュー	最大量 (g)	下ごしらえ	スイッチ	粉碎時間 (秒)	メモ
いりこ	30	大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから小さくちぎる。	強	10~20	だし汁や、お料理のかくし味に
乾燥わかめ	10	約1~2cm角に切る。	強	30~40	ふりかけや、お茶漬けに
大豆	30	フライパンでよく乾煎りして、充分冷ましてから入れる。	強	30~40	きな粉として和菓子に
いりごま	20		フラッシュ	約1	おひたしや白あえに ご注意 長く(2~3秒以上)粉碎すると、ねばりけが出てきますので注意してください。
えびと海草と煮干しのふりかけ	煮干し	5	強	約5	ふりかけや、おにぎりに ワンポイント お好みで各分量の比率を調節しても良いでしょう。
	桜えび	5			
	いりごま	5			
	焼きのり	1			
	乾燥わかめ	5			
		煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷まして小さくちぎる。焼きのりも小さくちぎる。乾燥わかめは約1~2cm角に切る。			



緑茶

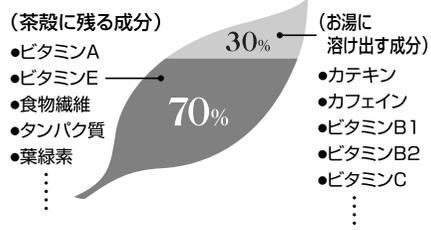
(お茶ミルカップセットを使用)

- 材料**
緑茶葉...20g
- 下ごしらえ**
茎の多いものは茎を取り除く。
- 粉碎時間**
スイッチ「強」で約30秒



お茶ミル専用カップにつけかえて、緑茶の栄養まるごと摂取。

普段何気なく飲んでいる緑茶には、カテキンをはじめ、ビタミン類やミネラルなどが豊富に含まれています。しかし、その栄養の、実に約70%が茶がらとして捨てられます。お茶ミルカップセットで緑茶葉を粉末にして粉末茶としてそのまま飲んだり、いろんな料理の下ごしらえとして利用すれば、緑茶の栄養がまるごと取れてとっても効果的です。



ミル機能メニュー

(ミルカップセットを使用)



ドライメニュー



かつおと鮭と煮干しのふりかけ

- 材料**
かつおぶし...3g
塩鮭...20g
煮干し...3g

- 作りかた**
- ①塩鮭は焼いてから身と皮と骨とに分けて冷ましておく。
 - ②煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ます。
 - ③かつおぶし、煮干しと塩鮭の身と骨(皮はお好みで)をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で5~10秒粉碎する。

ウェットメニュー

ごはん(おかゆ風)

- 材料** ごはん(冷めたもの)...60g
水...100mL
- 作りかた** 材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約5秒かくはんする。

白身魚のすりつぶし

- 材料** かれい(またはその他の白身魚)...50g
だし汁...大さじ2
- 作りかた** ①鍋にかれいと浸るくらいの水を入れて、火が通るまで加熱する。
②①を細かくほぐし、冷ます。
③材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で10~20秒かくはんする。



ワンポイント
離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

いもがゆ風

- 材料** ごはん(冷めたもの)...50g
さつまいも...20g
水...80mL
- 作りかた** ①さつまいもはゆでたものを冷ましてから皮をむいて、約2~3cm角に切る。
②材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約5秒かくはんする。

生パン粉

- 材料** 食パン...20g
- 作りかた** 食パンを小さくちぎってミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約5秒かくはんする。

ごまだれ

- 材料** 白ごま...大さじ4
しょう油...大さじ1
砂糖...大さじ1
みりん...大さじ1
だし汁...大さじ4
酢...小さじ1/2
- 作りかた** 材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。

フレンチドレッシング

- 材料** サラダ油...50mL
酢...100mL
レモン汁...小さじ1
塩...少々
こしょう...少々
- 作りかた** 材料全部をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約10秒かくはんする。



ミル機能メニュー (ミルカップセットを使用)

ウェットメニュー

クリームシチュー

材料 鶏肉…10g
玉ねぎ…20g
にんじん…10g
じゃがいも…10g
牛乳…50mL
コンソメスープ…200mL
サラダ油…少々
ルー(小麦粉5g、バター5g、牛乳50mL)

作りかた

- 鍋に薄くサラダ油を引き鶏肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて炒める。(にんじんは薄切りにして炒めてください。)
- ①の中にコンソメスープを入れて煮込む。
- 別の鍋にバターを溶かし、小麦粉を焦げつかないように入れてから徐々に牛乳を入れてルーを作る。
- ②に③を入れて混ぜ合わせ、さらに牛乳を入れて煮込む。
- 煮立ったら、火を止め充分冷まし、ミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約60秒かくはんする。

ホイップクリーム

材料 生クリーム…100mL
粉砂糖…大さじ1/2
バニラエッセンス…少々

作りかた 材料全部をミルカップセットに入れてかくはんする。

かくはん時間

- 動物性乳脂肪分40～45%ならスイッチ「強」で約3秒
- 植物性乳脂肪分40～45%ならスイッチ「強」で約30秒

ご注意

ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。時間をかけすぎると分離してしまいますのでご注意ください。

黒ごまマヨネーズ

材料 卵黄…1個分
酢…大さじ2
サラダ油…125mL
塩…少々
こしょう…少々
黒ごま…大さじ1

作りかた

- サラダ油、黒ごま以外の材料をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で約10秒かくはんする。
- サラダ油1/3の量を加えてスイッチ「強」で約5秒かくはんする。
- 次に残りの1/2のサラダ油を加えてスイッチ「強」で約5秒かくはんする。
- 残りのサラダ油と黒ごまを加えてスイッチ「強」で約10秒かくはんする。



ご注意

ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。保存期間は、冷蔵庫に入れて、1週間以内に食べきってください。

ワンポイント

でき上がりの目安はほぼ白に近いベージュ色で、泡立て器ですくいあげることができる固さになっている事が目安です。黒ごまを加えないでかくはんすると普通のマヨネーズができあがります。

かぼちゃ&野菜スープ

材料 かぼちゃ…30g
たまねぎ…10g
キャベツ…10g
にんじん…10g
だし汁…200mL

作りかた

- かぼちゃは種を取り、皮をむいて約2～3cm角に切る。
- たまねぎ、にんじんは皮をむき、薄切りにする。
- キャベツは約1cm角に切る。
- 鍋にだし汁を入れて火にかけ、①②③を加えて柔らかくなるまで煮る。
- ④が柔らかくなったら火からおろして冷まし、ミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で40～60秒かくはんする。

ワンポイント

離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。



かぼちゃペースト

材料 かぼちゃ…100g
だし汁…50mL

作りかた

- かぼちゃは種を取り除いて適当な大きさに切り、ゆでる。冷ましてから皮をむいて約2～3cm角に切る。
- ①とだし汁をミルカップセットに入れ、スイッチ「強」で10～20秒かくはんする。



おろし機能メニュー (おろしカップセットを使用)

おろしメニュー	最大量	下ごしらえ	スイッチ	おろし時間	メモ
大根	直径7cm 厚さ1.5cm	皮をむき、 約1～1.5cm角に切る。	強	少し繊維質を残したいとき:15～20秒 より細かくしたいとき:25～30秒	お料理の薬味などに ご注意 大根の先に近い部分はうまくおろせない場合があります。小さなかけらが少し残ることがあります。

みぞれ鍋

材料 (約4人分)

白身魚…600g
大根…1/2本
小松菜…1束
塩…ふたつまみ
にんじん…1本
しいたけ…8枚
しめじ…1パック
絹こし豆腐…1丁

だし…8カップ(1600mL)
酒…1/2カップ(100mL)
しょうゆ…大さじ1
塩…小さじ1
七味唐辛子…適量
粉山椒…適量

作りかた

- 大根は皮をむいて1～1.5cm角に切り、最大量以下をおろしカップセットに入れて、スイッチ「強」で10～15秒おろし(1/2本分くり返しおろす)、ザルにあけて軽く水を切る。
- 白身魚は下ごしらえして適当な大きさに切っておく。
- 小松菜は軽く塩茹でして4cmくらいの長さに切り、にんじんは皮をむいて4cmくらいの千切りに、しいたけ・しめじは石づきを取っておく。

ご注意

大根は必ず最大量以下で、数回に分けておろしてください。(上記の表参照)



- 豆腐は食べやすい大きさに切る。
- 鍋に混ぜ合わせたAを入れ強火にし、③④を入れて煮る。
- 煮立ってきたら、②と①を入れて中火にする。
- 煮えたものから器に取って、お好みで七味唐辛子や粉山椒をふる。

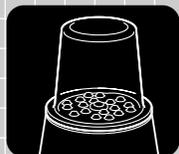
おろしとんかつ

材料 (約4人分) **作りかた**

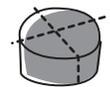
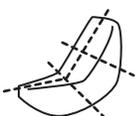
豚ロース肉…4枚
薄力粉…適量
とき卵…適量
パン粉…適量
揚げ油…適量
大根…お好みで
しその葉…お好みで
ポン酢…お好みで

- 豚ロース肉に薄力粉をまぶし、余分ははたき落とす。とき卵・パン粉の順につけていき、180度の油で揚げる。
- 大根は皮をむいて乱切りにし、おろしカップセットに入れて、スイッチ「強」で10～15秒おろし、みじん切りにしたしその葉とポン酢をあわせる。
- ①の上に②をたっぷりかける。





おろし機能メニュー (おろしカップセットを使用)

おろしメニュー	最大量	下ごしらえ	スイッチ	おろし時間 (秒)	メモ
にんじん	直径5cm 厚さ2cm	皮をむき、約1~2cm 角に切る。 	強	15~20	和えものや、 離乳食に
りんご	中1/4個	皮・しん・種・へたを取り除き、 約2~3cm角に切る。 	弱	10~15	離乳食に
しょうが	25g	約2~3cm角に切る。 	弱	約10	冷やっこや、 かつおのたたきに
にんにく	2片	皮をむく。	強	10~15	お料理の薬味に
長いも	直径8cm 厚さ2cm	皮をむき、約2~3cm 角に切る。 	弱	約10	とろろかけごはんや、 まぐろの山かけに

山かけそば

材料 (約4人分)

そば...4玉
長いも...1/2本
青のり...適量
うずら卵...4個
かつおだし...300mL
しょうゆ...50mL

作りかた

- そばは、ゆでてから流水にさらし、ザルにとって水気を切る。
- 長いもは皮をむいて2~3cm角に切り、最大量以下をおろしカップセットに入れ、スイッチ「弱」で約10秒おろす(1/2本分くり返しおろす)。おろした長いもとかつおだし・しょうゆを合わせる。
- ①を器に入れて②をのせて、うずら卵を中央にのせる。
- 仕上げに青のりを散らす。



ご注意

長いもは必ず最大量以下で、数回に分けておろしてください。(上記の表参照)

5 お手入れのしかた

注意

クリーニング後、スイッチを「切」にして、差し込みプラグを抜く。
また、ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しをしない。
ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターは鋭利なので、
直接手を触れないよう注意してお手入れする。



台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど)は使わないでください。
40 以上のお湯、食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

クリーニングするときは、洗剤を入れすぎないでください。あふれるおそれがあります。
お手入れの後には、各部を正しい位置にセットしてください。(P6~9参照)

1 カップセットをクリーニングする

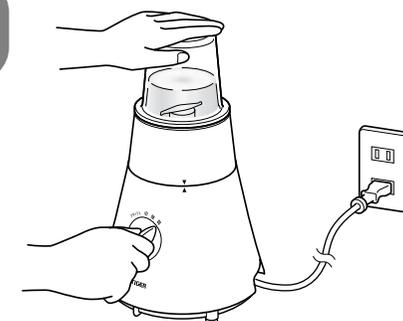
ミキサーカップセットのクリーニング

ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯(39 以下)をクリーニングの目盛まで入れる。
少量(数滴)の台所用合成洗剤を加え、ふたをする。
ミキサーカップセットを本体にセットし、スイッチ「弱」で約30秒運転する。(P12・13参照)
スイッチを「切」にし、水(ぬるま湯)をすてる。



ミルカップセット・お茶ミルカップセット・おろしカップセットのクリーニング

ミル・おろし兼用カップ(お茶ミル専用カップ)に、水またはぬるま湯(39 以下)を1/3程度入れる。
少量(数滴)の台所用合成洗剤を加える。
P14~16の要領で、スイッチ「弱」で約30秒運転する。
スイッチを「切」にし、水(ぬるま湯)をすてる。



図はミルカップセットの場合です。

2 差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する

次ページに内容が続く →

3 部品をはずし、お手入れする

カップセットのはずしかたは、P8・9を参照してください。

洗剤は、うすめた台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)をご使用ください。

カップセット・ふたのお手入れ

流し洗いができます。

水またはぬるま湯(39℃以下)で、やわらかいスポンジで流し洗いをします。

ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗ってください。



ミル・おろし兼用カップ

お茶ミル専用カップ

ミキサー専用カップ

おろしカッター



ミルカッター



ミキサーカッター

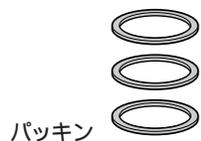
おろしカップ台

ミルカップ台

ミキサーカップ台

注意 ミキサーカッター・ミルカッター・おろしカッターを洗うときは、必ずヘラつきブラシなどを使い、直接手を触れないよう注意してください。

乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。



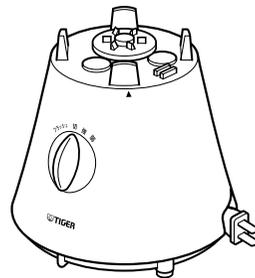
パッキン

パッキンは、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、ご使用の品質に支障はございません。

本体のお手入れ

乾いた布でふく。汚れが落ちにくい場合は、布を水に浸し、かたくしぼってふいた後、乾いた布でふく。

注意 本体は水につけないでください。



本体

においの取り除きかた

肉や魚などを調理してにおいが残ったときは、下記の手順でにおいを取り除いてください。

ミキサーカップセットの場合

ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯(39℃以下)1/3程度と、スライスしたレモン約1/2個を入れて、しばらくつけておく。上記の要領でお手入れする。

ミルカップセット・おろしカップセットの場合

ミル・おろし兼用カップに、水またはぬるま湯(39℃以下)1/3程度と、スライスしたレモン約1/2個を入れて、ミルカップ台またはおろしカップ台をセットし、しばらくつけておく。ミルカッター(おろしカッター)がつかないようにカップ台を下にして置いてください。上記の要領でお手入れする。

6 故障かな?と思ったら

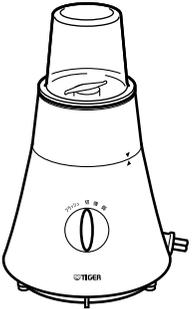
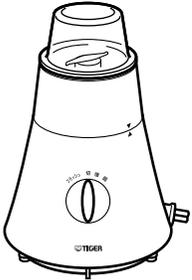
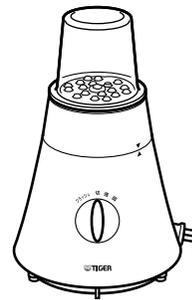
修理を依頼する前に、次の点をお調べください。

下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

警告 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
運転しない	差し込みプラグが抜けていませんか。	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。	3・12・15
	カップセットが、本体に正しく確実にセットされていますか。	カップセットが、本体に正しく確実にセットされていないと、安全スイッチの働きで運転しません。正しく確実にセットしてください。	6・12・15
	材料が引っ掛かっていませんか。	材料を全て取り出し、入れ直してください。	12~16
使用中に運転が停止する	調理できない材料が入っていませんか。	モーター保護装置の働きで、故障ではありません。調理できない材料を取り除き、リセットしてください。	16
	材料が多くありませんか。	モーター保護装置の働きで、故障ではありません。材料を減らし、リセットしてください。	16
	調理物の水分が少なくありませんか。(ミキサーのみ)	材料を減らし、水分を追加してください。	12・13
調理物がもれる	カップがカップ台に正しく確実にセットされていますか。	正しく確実にセットしてください。	8・9・14
	パッキンが取りつけられていますか。	パッキンを取りつけてください。	8・9
	材料を最大容量を超えて、入れていませんか。	最大容量以下で使用ください。	10~14・17~26
ミキサーを使用しているときに空回りする	材料が多すぎませんか。	材料が多すぎる場合、ミキサーカッターが空回りしてかくはんできないことがあります。以下の手順で処置してください。 ①いったんスイッチを「切」に合わせる。 ②回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずし、ふたをはずす。 ③材料をヘラなどでかき混ぜ、もう一度かくはんする。 直らないときは、スイッチを切って材料を減らしてください。	12・13
ミルを使用してペーストなどを作っているときに空回りする	ミルおろし兼用カップの内側・ミルカッターのまわりに材料が付着していませんか。	下記の要領で付着している材料を取り除いてください。 いったんスイッチを「切」に合わせる。回転が完全に止まってから、ミルカップセットを本体からはずす。ミル・おろし兼用カップの内側、ミルカッターのまわりに付着している材料をヘラなどで取り除き、もう一度かくはんする。	14~16
材料全体が細かくならない(ミルのみ)	-	いったんスイッチを「切」に合わせてミルカップセットを本体からはずし、ミル・おろし兼用カップを下に向けて上下に振ってから再度運転してください。	14~16

仕様

		ミキサーカップセット 使用の場合	ミルカップセット 使用の場合	お茶ミルカップセット 使用の場合	おろしカップセット 使用の場合
					
電 源		100V 50-60Hz			
消費電力		220W			
定格時間		連続運転 (4分間運転、2分間停止 のくり返し)	1分		
回転数(約) (「強」運転時)		11500回/分 (700mL水負荷時)			
カップ容量		700mL (ミキサー専用カップ)	200mL (ミル・おろし兼用カップ)	20mL (お茶ミル専用カップ)	200mL (ミル・おろし兼用カップ)
外形 寸法 (約cm)	幅	20.5	20.5	20.5	20.5
	奥行	18	18	18	18
	高さ	35.7	29.1	26	27.9
質量(約kg)		3.3(全ての部品を含む)			
コードの長さ (約m)		1.5			

消耗品について

パッキンは消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。